

KÉZMŰVES – MINŐSÉGI – HELYI  
KISTERMELŐK ÉS A MUNKÁCSY ÉLMÉNY

*Minőségi étel, csak minőségi hozzávalókból készülhet!*

Nem titok, hogyha ízletes és gusztusos az étel, az a minőségi alapanyagoknak és készítőjük figyelmes és szeretetteljes odaadásának köszönhető. Az ételeknél az alapanyag, a hozzávaló éppolyan fontos, mint például egy katedrális megépítése során a biztos, minőségi alapra felhúzott, jól előkészített és figyelmesen kiválasztott építőkövek. Vagy, ha egy másik dimenzióban, a zene világában barangolunk, az örökzöld, felejthetetlen dallamok a hangjegyek harmonikus egymásba fonódásának következtében születnek.

Az Aranyecset étterem és bár koncepcióját is hasonló elképzelések, gondolatok mentén határoztuk meg. Az igazi gasztronómiai élmény, az ízek harmóniájának megtapasztalása, megízlelése céljából közös komponálásra invitáltuk környezetünk őstermelőit, kézműves mestereit: legyenek partnereink.

Csapatunk tagjaival együtt hisszük: kínálataink, ételeink maradandó, felejthetetlen élményt nyújtanak vendégeink számára.

## **Herczeg ízek**

A Békés megyei Békéscsaba városában élő Herczeg őstermelő-kistermelő vállalkozás 2013 óta foglalkozik lekvárok, szörpök és egyéb ínycségek készítésével. Termékei gondosan válogatott virágokból, gyógynövényekből és gyümölcsökből készülnek, szem előtt tartva, hogy a természetet ne károsítsa. Termékei: Csipkebogyó lekvár, Galagonya lekvár, Kökény lekvár, Bodzavirág szörp, Kökény szörp, Bodzabogyó szörp, Zöld dió befőtt

## **Szlávik méhészet, Békéscsaba**

A békéscsabai Szlávik család 270 méhcsaládot kezel. A házaspár hölgy tagját a Gyulai Méz és Mézeskalács Fesztiválon mézlovaggá avatták. Termékskálájukban 11 fajta méz, köztük selyemkóróméz, repceméz és retekmez, valamint 4 ízesített termék szerepel. Mézes csemegék értékesítésével is foglalkoznak.

## **Farkashalmi sajtok**

Gyulán a Farkashalmi sajttanya 4 éves családi vállalkozás. Núbiai-anglo kecsketörzs tenyészetből, közel 150-es törzsállományból, 100 fejős kecske friss tejéből készítik élő sajtkultúrával a friss, gyúrt és érlelt sajtokat, valamint friss tejtermékeket. Ezek, a HACCP előírásoknak megfelelően, mesterséges adalékoktól mentes, magas minőségű termékek. Friss sajtkészítményeiket natúr és különböző fűszeres ízvilág jellemzi. Érlelt sajtok félkemény és kemény változatban, különböző sajtkultúrával oltva is megtalálhatók kínálatukban.

# ÉTLAP

*Aranycsészt*  
étterem és bár

## Előételek

Marhabélszín tatár lilahagyma salátával,  
ropogós kovászos kenyérral (1, 3, 7, 9, 10)

4290 Ft

Tokajis, aranymazsolás kacsamáj mousse fügelekvárral,  
pácolt körtével és kaláccsal (1, 3, 7)

2590 Ft

Marokkói padlizsánkrém füstölt lazaccal és  
pirított pitával (1, 3, 4, 7, 9)

2690 Ft

Viharsarki ízelítő

(Knyihár-féle hentesáru, Magyardombegyházi  
kecskesajtok friss zöldségekkel) (1, 7)

2990 Ft

# ÉTLAP



## Levesek

Aranyló kakasleves fürjtojásos lúdgége tésztával,  
bennefőtt zöldségekkel (1, 3, 9)

2190 Ft

Bárány csorba leves (1, 7, 9, 10)

2690 Ft

Munkácsy gulyás (1, 3, 9)

2890 Ft

Pikáns kukoricakrémleves őszibarackkal és  
napraforgómaggal (7, 8)

1990 Ft

# ÉTLAP

*Aranyecset*  
étterem és bár

## Főételek

Citrusos lazacfilé karalábékrémmel, fenyőmagos sült brokkolival és kaviáros vajmártással (4, 7, 9)

6990 Ft

Zöldfűszeres tejfölben pácolt sertésszűz pankómorzsában rántva, burgonyapürével és snidlinges tejföllel (1, 3, 7)

4390 Ft

Serrano sonkába göngyölt jércemell pirított gnocchival és zsályás parmezán sajt mártással (1, 3, 7)

4490 Ft

# ÉTLAP



Rozé kacsamell karamellizált zellerkrémmel,  
céklás gerslivel és feketeszeder jus-vel (1, 7,9)

5490 Ft

Sült paradicsomos, zöldfűszeres riminesi garnélával és  
ruccolával (1, 2, 3, 7)

4990 Ft

Zöldborsós rizottó grillezett kecskesajttal, vajás  
cukorborsóval (7)

4290 Ft

Spagetti carbonara (1, 3, 7)

2490 Ft

# ÉTLAP

*Aranycsészt*  
étterem és bár

## Tradicionális ételek

Cigánypecsenye ropogós, fűszeres burgonyával  
és kakastaréjjal

4390 Ft

Brassói aprópecsenye sertésszűzből (1)

4490 Ft

Vörösboros sertéspofa paprikás juhtúrós sztrapacskával,  
kapos tejfölös uborkasalátával (1, 3, 7)

4690 Ft

Juhtúrós sztrapacska szalonnapörccel (1, 3, 7)

3290 Ft

Rakott burgonya (Hajszálvékonyra szelt burgonya,  
Knyihár kolbásszal, füstölt sajttal lassan sütve,  
tetején csepegtetett tejföllel) (7)

4190 Ft



# ÉTLAP



## Steakek

Argentín Rib-eye 300g (7)

11590 Ft

Argentín Hátszín 300g (7)

10990 Ft

Választható köretek/mártások:

Friss saláta (9)

Burgonyapüré (7)

Steak burgonya

Konyakos zöldbors mártás (7,10)

Fekete fokhagymás barnamártás (1)

# ÉTLAP

*Aranyecset*  
étterem és bár

## Saláta

### Aranyecset saláta

Salátalevelek, gránátalma magok, pirított kesudió, szőlő, narancs cikkek, balzsamecet öntet (8)

1990 Ft

Saláta választható feltétekkel:

- Szezámos hoisin garnélával (2, 11)

4990 Ft

- Citrusos, zöldfűszeres csirkemell steakkal

3390 Ft

## Gyerekménü

Bolognai spagetti reszelt sajttal (1, 3, 7, 9)

2190 Ft

Rántott csirkemell burgonyapürével (1, 3, 7)

2290 Ft

Rántott sajt hasáburgonyával (1, 3, 7)

2190 Ft

# ÉTLAP

*Aranyecset*  
étterem és bár

## Desszert

Túrógombóc gyömbéres sült almakrémmel,  
tonkababos tejfölhabbal (1, 3, 7)

2190 Ft

Aranyecset Somlói (Három rétegű vajos piskóta,  
bourbon vanília krémmel,  
rumos étcsokoládé öntettel és  
narancsos tejszínhabbal) (1, 3, 7, 8)

2390 Ft

Szőke csokoládé gesztenyével, birsalmával  
és feketeszederrel (1, 3, 7)

2190 Ft

Nemzetközi sajtválogatás birsalma és  
csipkebogyó lekvárral (7,8)

2590 Ft

**A L L E R G É N  
L I S T A**

*Aranyecset*  
étterem és bár

- 1 - GLUTÉN
- 2 - RÁKFÉLÉK
- 3 - TOJÁS
- 4 - HALAK
- 5 - FÖLDIMOGYORÓ
- 6 - SZÓJABAB
- 7 - TEJ
- 8 - DIÓFÉLÉK, MANDULA
- 9 - ZELLER
- 10 - MUSTÁR
- 11 - SZEZÁMMAG
- 12 - KÉN-DIOXID
- 13 - CSILLAGFÜRT
- 14 - PUHATESTŰEK

---

*Szeretnénk tájékoztatni Önöket, hogy ételeink nem elkülönítetten készülnek,  
ezért allergén anyagokat nyomokban tartalmazhatnak fogásaink.*

*Megértésüket köszönjük!*

---